

# 今日の日本 明日の世界



Vol.24  
日本の漁業は  
今どんど。  
でもここから

## 1. 今やお魚の輸入大国の日本

20年近く前に、サカナ、サカナ、サカナ、サカナを食べようと連呼する「おさかな天国」の歌が流行りました。1991年に水産庁の魚食普及事業の一環として生まれたものでした。その頃はお魚を食べなくなったことへの心配が大きかったのでしょう。確かに魚離れは著しく、人口数規模の大都市では、かつては当然のごとくあった寿司屋さんがなくなりつつあります。ファミレスや回転寿司はあっても、地方のロー

## 2. 養殖も少ない日本

テレビ番組などでは、マグロやウナギの完全養殖をはじめとした世界に誇れる日本の養殖技術を紹介しつつ、これからは養殖が日本の漁業を支えるやの印象を与える情報提供がなされています。確かに養殖の技術は世界に誇れるものがありますが、その養殖による漁業生産量も近年減少傾向にあるので

## 3. サステナブルな漁業のキーワードは安定生活のできる所得の維持

どうして日本の漁業が衰退したかと言えば、それは貴重な海の資源を適正に管理してこなかったことによると言ってもよいでしょう。根こそぎ捕ってしまうことによる資源の枯渇が繰り返されているのです。養殖が拡大しない理由には、既得権の主張による新規参入が困難になっていることもあるようです。かつては海岸線にニシン御殿が並ん

だ北海道西部、民謡ソーラン節に「ニシンきたかとかモメに問えば、わたしや立つ鳥波に聞けチヨイ」のくだけたにあるような、海の資源がそのときの運不運で決まるので、いまあるものは捕ってしまえばよいとの発想です。結果、ニシン資源大国だった日本は、正月の食文化を守るため海外からたくさんの子を輸入することになってしまいました。

冬の蟹と並んで北陸金沢旅行の高級食材のお目当てとなるノドグロ(赤ムツ)は良質なものはキロ単価5千円以上する高級魚ですが、北陸や山陰の旅館で朝食に出されるノドグロの干物はとても小ぶりのものです。この小ぶりの赤ムツだと一匹百円もしません。キロ単価にしても大きく育ったものの10分の1程度ではないでしょうか。高級魚の代名詞のクロマグロも子供の時代のメジマグロを関西ではヨコワと呼び夏の風物詩として食されます。このヨコワも後3年捕らずに大きくすれば、キロ単価は5倍以上になります。そもそも一匹の重さが何十倍にもなるので、生産性は極めて大きな差が開くこととなります。

こうした事実の積み上げが、一人一人の漁業従事者の所得の伸びを抑えてしまい、安定した未来の姿が見えないので、若い人が後を継がない、結果高齢者中心の効率の悪い漁業が継続する負のスパイラルが続いています。陸で

カルな魚料理を食べさせてくれる割烹機能を持ち合わせた寿司屋さんが消えているのは、これから地方の個性ある再生を目指したり、インバウンドを地方に呼び込んだりしようとするときに、ポディーブローのようにマイナスに効いてくるかも知れません。

しかし、今やこれ以上に危機的なことが起こっているのです。世界の漁業生産量が30年間で2倍になる中で、日本の漁業生産量は逆に2分の1になっているのです。日本はお魚が捕れなくなっていること、正確には各の漁師さんが働く気の起る漁獲金額を得られなくなっていることに、危機感を持たなければならぬ状況になっていいます。最近の日本食ブームで、日本の新鮮で美味しい魚を香港やアメリカ西海岸に空輸している姿を目にします。これを見てみると日本はこれから魚をどんどん輸出して外貨を稼ぐように見えます。しかし実態は今や日本は世界トップの魚の輸入国です。

は生産性を高めていかなければならぬと、各産業で色々な工夫がなされています。何故か海の漁業では生産性を上げるための基本的な取り組みが、充分なされてこなかった感があります。世界6位を誇る広大な排他的経済水域(EEZ)に守られている油断があったのかも知れません。しかしながらこのような漁業生産量の減少・漁業の高齢化に悩まされたのは、日本だけではありません。回転寿司の一番人気の養殖サーモンの主要輸出国のノルウェーは日本と同じ悩みを見事克服しました。漁業生産量が上昇し、一人一人の所得も増大し、結果若い人の新規就労も増加してきています。その事例を範にすべきことが多くあると思われまます。

ノルウェーは漁獲高を総枠で制限した上に個別の船毎に割り当てていいます。日本は総枠を決めるだけで、船毎の個別の割り当ては決めていません。そうすると、個別の船は自分が早くたくさん捕れば総枠に余裕がある間は捕り放題になるため、子供の魚まで根こそぎ漁獲することになるわけです。それに対し個別割当制だと、割り当てられた船はその割り当ての中での生産性を高めようとするので、船は大きく性能の良いものにして、捕る魚もキロ単価の高い大きな魚を、天候も安定した安全な時に狙えることになるわけです。

す。先ほど地方から消える街の寿司屋さんのことを指摘しましたが、そんな地方にも必ずあって、民衆に一番近い日本食屋さんの一つである回転寿司の一番の人気メニューはサーモンです。このサーモンの殆どが輸入に頼っています。それも南米のチリや北欧ノルウェーの養殖ものです。

中国や北朝鮮漁船の違法操業のニュースで誤解をしている人がいるかも知れませんが、今や世界最大の漁獲量をあげる中国の漁業生産量の4分の3はスズキ、ヒラメ、カキ、ハマグリ、淡水魚などの養殖です。それに対し日本の養殖は全体の4分の1しかないのです。日本で食べている大半のハマグリは中国産ですし、温泉旅館の夕食の目玉の活きアワビも殆どが韓国の養殖によるものです。

日本の場合、このような簡単なことがなかなか実現せず今日に至ってしまいました。一度制度ができるとその既得権を手放さない人々で改革の動きが挫折してしまうのは、至る所で見かける現象です。しかしさすがにここまで漁業が衰退してくると、改革を受け入れられる漁業関係者も増えてきているようです。このような漁業の現場の変化を捉えて、農水省も事態を改善すべく法律改正の準備を進めています。魚食文化の国に生まれた一員として、みんな日本の漁業復興を見守る必要があると思います。



### 濱田 敏彰

Toshiaki Hamada  
1955年大阪市福島生まれの東京日本橋育ち。東京大学法学部を卒業し、大蔵省(現財務省)に入省。政府経済見通しの作成に始まり、銀行検査官、税務署長、大阪税関長、大臣官房審議官、他省への出向ではジェトロコペンハーゲン事務所長、地方分権推進委員会事務局参事官、東日本大震災の際には消防庁審議官を経験。2015年税務大学校長を務めに退官し、現在は経済評論家、関西大学客員教授。